QUICHE DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:13 colheres de sopa de farinha de trigo

150 g de manteiga

1 gema

2 colheres de óleo

pitada de sal

CREME DE QUEIJO MINAS:

Creme de queijo minas:200 g de queijo minas

3 ovos

1/3 xícara de leite

pitada de sal

pitada de pimenta-do-reino

ABOBRINHA:

Abobrinha:1 cebola picada

1 abobrinha ralada

Pitada de sal e pimenta

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse todos os ingredientes com a mão até ficar uma massa homogênea.

CREME DE QUEIJO:

Creme de queijo:Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

ABOBRINHA:

Abobrinha:Doure a cebola em 1 colher de sopa (rasa) de manteiga. Depois acrescente a abobrinha ralada, pitada de sal e pimenta, e doure por mais uns 3 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa em um pirex ou fôrma. Coloque as abobrinhas no fundo e cubra com o creme de queijo. Asse em forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52829-quiche-de-abobrinha.html